

# Ospitalità, orgoglio made in Italy

di Laura Bernardi Locatelli



**I**l settore della ristorazione rivendica in tutte le sue molteplici declinazioni, dal bar alla trattoria, dalla pizzeria al locale stellato, la sua importanza e valore. La Giornata della Ristorazione, insignita nel 2023 dal Capo dello Stato con la Medaglia del Presidente della Repubblica per l'alto valore dell'iniziativa, è ideata da Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi per rafforzare i valori della ristorazione italiana. Il 18 Maggio i ristoratori di ogni livello celebrano insieme l'ospitalità, con una festa all'insegna del senso di comunità volta a consolidare i valori profondi dell'arte dello stare assieme. Non a caso, il termine "ristorare" deriva dal latino "restaurare": un'ocasio-

ne sociale per rifondare il senso di comunità del Paese, che vede trattorie, osterie, pizzerie e locali protagonisti dell'evento. Vere e proprie agenzie culturali del territorio dove rieducare l'uomo a vivere assieme. Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo, sottolinea l'importanza di partecipare alla giornata: «Un'occasione per mettere in comune le esperienze, analizzare la situazione attuale e guardare al nostro futuro. Oltre che per ribadire l'importanza che la ristorazione ha per l'economia italiana e il turismo. Il tema dell'ospitalità è centrale nel nostro lavoro: è il nostro punto di forza, riconosciuto anche all'estero, per la cura sartoriale e la passio-

ne familiare e professionale al tempo stesso con cui accogliamo ogni giorno i nostri ospiti. Ma fare ospitalità con la "o" maiuscola è sempre più difficile, con l'elevato turnover del personale e i sacrifici che un lavoro come questo richiede, ma che si superano facilmente con la passione e la voglia di mettersi in gioco».

Tra i protagonisti dell'importante giornata anche Alberto Santini de Il Pescatore di Canneto sull'Oglio e Mauro Elli di Il Cantuccio di Albavilla, in provincia di Como.

Per Alberto Santini che, con il fratello chef Giovanni, prosegue la gloriosa tradizione di famiglia (con mamma Nadia e papà Antonio che hanno trasformato una trattoria di campagna in uno dei migliori ristoranti al mondo, 3 stelle Michelin) ospitalità fa rima con felicità e convivialità. A Runate, frazione di Canneto sull'Oglio, i valori sono immutati, è solo cresciuto il senso di responsabilità: «Lo spirito è lo stesso: fare trascorrere ore di felicità, come in un happy hour d'antàn negli anni Venti facevano i braccianti ai tavoli del mio bisnonno, giocando a carte e mangiando pesce fritto dopo una giornata di lavoro - spiega Alberto Santini, che dopo aver studiato marketing all'Università di Parma, ha scelto l'insegna di famiglia, dove è cresciuto da bambino -. Il tempo per entrare in relazione e fare stare bene i propri ospiti è poco e le aspettative sono alte. Abbiamo la grande responsabilità di soddisfare le attese e di trasmettere il nostro entusiasmo e la nostra passione. La sfida e l'opportunità offerta da una clientela internazionale è anche quella di essere ambasciatori del territorio nel mondo. È un momento di felicità, un'occasione culturale per immergersi nella realtà di un territorio, un momento di relazione e scoperta».

Un'accoglienza sincera, di cuore e con un bel sorriso è la cifra distintiva dell'ospitalità italiana per lo chef de Il Cantuccio di Albavilla, in provincia di Como, 1 stella Michelin, Mauro Elli. «Da sempre l'arte e il calore dell'accoglienza ci contraddistinguono dal resto dal mondo - sottolinea lo chef,

## A BERGAMO UN FLASH MOB

Il 16 maggio in Piazza Vittorio Veneto è in programma la Danza dei sapori per celebrare sul territorio la Giornata della Ristorazione. Un flash mob per fare valere, tra passi di danza e coreografie di ginnastica ritmica, le ragioni e l'importanza del comparto. L'iniziativa, nata dalla collaborazione tra Confcommercio Bergamo e il Centro Universitario Sportivo-Cus dell'Università degli Studi di Bergamo, prevede un'esecuzione coreografica d'impatto nella principale piazza cittadina. Ballerine e ginnaste si esibiranno in un flash mob per rappresentare il ritmo, la passione e la creatività del comparto. Danzeranno con sagome di piatti: la perfezione del cerchio e l'immediatezza di un oggetto d'uso quotidiano trasmettono, attraverso il linguaggio artistico e universale della danza, il valore che sta dietro ogni preparazione, in cucina come nel backstage.

che dopo il diploma all'Alberghiero di Clusone, ha costruito la sua carriera all'estero, dalla Scozia alla Svizzera, prima di tornare in Italia a Portofino e poi nella sua Brianza, non distante però dal Lago di Como -. Quella italiana è un'arte innata nel dare il benvenuto agli ospiti con la sincerità e il calore di casa, con la professionalità che ci si aspetta da un ristorante. Lo stesso vale per i piatti, con ricette ben fatte, ma sempre con cuore e amore». Semplicità, condivisione e ospitalità sono alcuni dei valori che per lo chef si possono sintetizzare con l'immagine di un cucchiaio: «Credo sia l'utensile in cucina più familiare e che inviti alla condivisione. E, nella cucina gourmet, raccoglie un boccone e un assaggio speciale. Non esiste modo migliore per degustare un risotto o degli gnocchi, raccogliendo la salsa. Io consiglio sempre di mangiarli con il cucchiaio».

IL 18 MAGGIO FIPE DEDICA AL TEMA LA SECONDA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE. «UN VALORE CHE IL MONDO CI INVIDIA» COME SOTTOLINEANO I PROTAGONISTI DEL SETTORE



Petronilla Frosio



Alberto Santini



Mauro Elli